|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3A077EAB | **T.C.**  **ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ**  **SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  Satın Alma Teklifi Formu | Doküman No | FRM-IMID-0002 |
| İlk Yayın Tarihi | 16/07/2024 |
| Revizyon Tarihi | --- |
| Revizyon No | --- |
| Sayfa No | 1/1 |

**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**

**Sayın Firma Yetkilisi, …/…../..2025**

Birimimizce aşağıda cinsi ve miktarı yazılı malzemelerin 4734 sayılı Kanunun 22/d maddesine göre doğrudan temin yoluyla alımı yapılacağından KDV hariç yerine teslim birim fiyatlarının bildirilmesi rica olunur.

**Teklif Dönüş :** [**saglik-kultur@cu.edu.tr**](mailto:saglik-kultur@cu.edu.tr)

**Tekliflerinizde kaşeli imzalı ve tarih olmalıdır.**

[**https://arsiv.cu.edu.tr/ihaleler**](https://arsiv.cu.edu.tr/ihaleler) **üzerinden takip edebilirsiniz.**

**Teklif dönüş tarihi: 12.06.2025 saat 11:00 e kadardır.**

**\*Teslimat Yeri: *Çukurova Üniversitesi* SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**

**\*Ürünler talebimizi karşılayacak şekilde titizlikle hazırlanacaktır.**

**\*Teklifi kazanan firma asgari süre içinde aşağıdaki mal/hizmeti,faturası ile beraber Muayene Kabul komisyonu tarafından kontrol edilmek suretiyle fakültemize teslim edecektir.**

**\*Teklif bedeli KDV hariç bir şekilde belirlenecektir.**

**\*Teklifte yer alan malzemenin istenen niteliğe uygun olup olmadığı muayene kabul komisyonumuz tarafından belirlenecektir. Belirtilenin dışında fakültemize farklı bir marka, cins, kalite ve model gelmesi durumunda faturası iptal edilerek ürünler iade edilecektir.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra  No** | **Malzeme Adı** | **Malzeme Özellikleri** | **Miktarı** | **Birimi** | **Birim Fiyat(KDV Hariç)** | **Tutar**  **(KDV Hariç)** |
| **1** | İNCİR REÇELİ |  | 30 | KG |  |  |
| **2** | KAYISI REÇELİ |  | 30 | KG |  |  |
| **3** | ÇİLEK REÇELİ |  | 30 | KG |  |  |
| **4** | KAYMAK |  | 30 | KG |  |  |
| **5** | KOKTEYL SOSİS |  | 40 | Kg |  |  |
| **6** | SALSA SOS |  | 40 | KG |  |  |
| **3** | SALSA SOS |  | 40 | KG |  |  |
| **4** | DİL PEYNİRİ |  | 50 | KG |  |  |
| **5** | KAYISI (GÜNKURUSU) |  | 20 | KG |  |  |
| **6** | TAHİN |  | 40 | KG |  |  |
|  |  | |  |  | **TOPLAM** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Firma Ad ve Ticaret Unvan:**  **Firma Vergi No:** | ………………………………………………..  ……………………………………………….. |
| **Kaşe-İmza:** |  |

YALNIZ:………………………………………………………………………

**ÜRÜN TEKNİK ŞARTNAME**

* **TAHİN** • Kendine has koku ve lezzette olacaktır. • Piyasada satılan tahinin en iyisi ve en kalitelisi olacaktır. • Mal teslim tarihi itibariyle en az 1 yıl kullanımlı olacaktır. • Ürünler duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki ambalajlarda olmalıdır. • Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. Tahin, 5 KG’lık ambalajlara konulmuş olacaktır.
* **DİL PEYNİRİ** Birinci sınıf peynir olmalıdır. Kendine özgü, homojen, kendine has görünüşte ve tatta olmalıdır. Fazla sert veya yumuşak ve kötü koku olmamalıdır. Her peynir kendi cinsine has özellikleri taşımalıdır.Peynir içerisinde kesinlikle yabancı madde, süte ait olsa dahi yanık parçalar olmamalıdır.Peynir çeşitleri, 250 gr / 300gr / 350 gr / 500gr / 1 kg / 4 kg / 5 kg’lık temiz, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan vakumlu ambalajlarda teslim alınır.
* **KAYMAK / KREMA** Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, tanımlarına, ürün özellik ve bileşenlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır. Kendine has, tat, renk ve kokusu olan, taze ürün olmalıdır. Yabancı tat, madde ve koku bulunmamalıdır. Acılaşmış, küflenmiş, bozuk olmamalıdır. Krema pastörize veya UHT olacaktır.1 lt’lik (1/1) kapalı ambalajlar içerisinde teslim alınacaktır. Kuruluş tarafından kullanılacak tarife göre; ağırlıkça en az %18 süt yağı içeren krema veya ağırlıkça en az %45 süt yağı içeren tam yağlı krema istenecektir.Kaymağın süt yağı oranı ağırlıkça en az %60 olmalıdır. 200 gr’lık orijinal paketlerinde getirilmelidir.Kremada ve kaymakta gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.Gıda Üretim İzin belgesi ile üretim ve son kullanma tarihlerinin bulunmasına özellikle dikkat edilecektir. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, süt yağı oranı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaymak ve kremalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
* **REÇEL** Piyasanın iyi kaliteli meyvesinden, sadece şeker (sakkaroz)den yapılmış olacaktır.

Meyveleri temiz yıkanmış, yapraklarından, çöplerinden temizlenmiş, canlı-cansız her türlü kurt, böcek gibi haşerattan ve meyve çekirdeklerinden arındırılmış olacaktır.Rengi doğal, tadı ve kokusu kendine özgü olmalı; kıvamı ağdalı olmayacaktır.Jelatin, zamk ve benzeri maddeler katılmamış olacaktır.Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.Tarım ve Köy işleri Bakanlığı’nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı ,Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı,tipi,İmalat seri ve parti numaraları,İmal ve son kullanma tarihleri yer almalıdır.

* **Salsa Sos** Kendine has kokusu ve dokusu olmalıdır. Ürünün adı, tipi ,İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri yer almalıdır. İçerisinde katkı malzemesi bulunmamalıdır.

* **Kuru Kayısı -Günkurusu** Yeni sene ürünü, piyasanın en iyisi ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.Rengi açık sarı, lezzeti kendine has olacaktır.İçinde canlı cansız kurt, böcek, bunların kalıntıları ve yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Komposto yapıldığında taneler dağılmayacaktır.Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.
* **Kokteyl Sosis** %100 DANA ETİ: Kendine özgü görünüş, renk ve lezzette olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır. %100 Dana etinden olmalıdır. Sosisler sağlığa zarar vermeyecek kaliteyi bozmayacak ve içindeki malı iyi muhafaza edecek kalitedeki malzemeden yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.Yüklenici tarafından getirilen malzemelerde her hangi bir bozulma, kokuşma olması halinde malzemeleri getiren yüklenici bunları değiştirmekle yükümlüdür. Boya kullanılmamalıdır. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir. Görüldüğünde yüklenici ürünü değiştirecektir. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ya da herhangi bir bozulma ibaresinde kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) yüklenici karşılar. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir. Son kullanım tarihi yakın ürün teslim edilmemelidir.